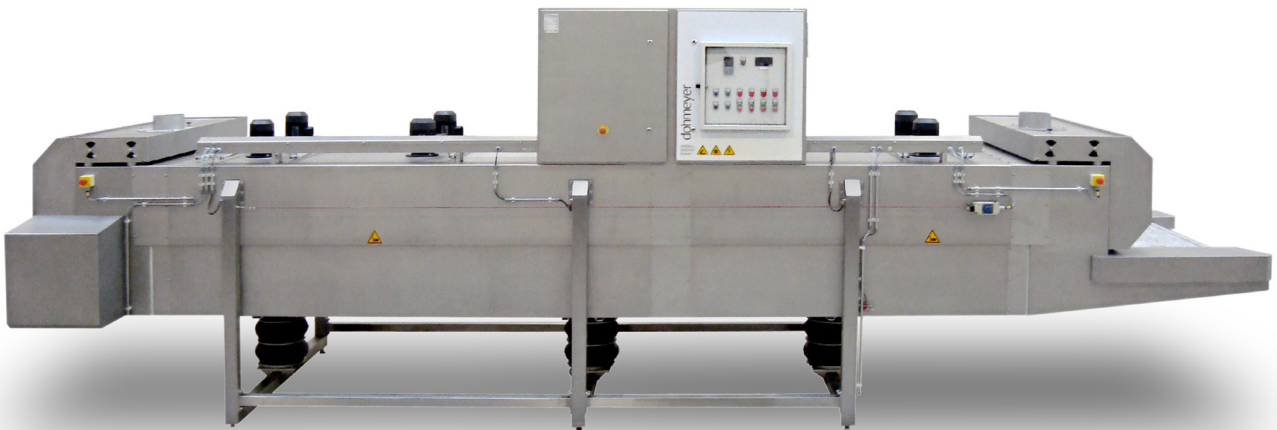




# CryoSan<sup>®</sup> frystunnel

Kylning och frysning



# CryoSan® frystunnel

## Kylning och frysning

De patenterade cirkulationsfläktarna används i alla våra CryoSan® X-serier. Denna teknik reducerar gasförbrukningen vilket innebär lägre kostnader för användaren.

### Viktiga fördelar:

- Lägre vätskeförluster ger 2-6% mindre svinnsreduktion jämfört med mekanisk frysning.
- Produkterna bevarar sin form och textur.
- Flexibilitet: existerande produktionslinjer med för liten kapacitet kan effektiviseras utan större investeringar.
- Skalfrysning innan skivning ger lägre produktsvinn.

Frystunneln kan levereras i två olika modeller, med ett band (X1) eller tre band (X3). Modell och design kan anpassas efter behov från 100 till 1000 kg/t..

### Frystunnel modell X1 och X3

Typ	Modell	Storlek/mått	Bandbredd	Beskrivning
Tunnel	X1, X3	Längd varierar från 4 till 20 meter	Standard 660, 915, 1220 mm	Enkelbands-frystunnel Trebands-frystunnel



Frystunnel, modell X1



Bageriprodukter, X1 frystunnel



Frystunnel, modell X3

